

Rezept

Linguine mit Gorgonzola-Sauce

Ein Rezept von Linguine mit Gorgonzola-Sauce, am 26.04.2024

Zutaten

100 g Gorgonzola	1 Schalotte
150 g Knollensellerie	1 Stange Staudensellerie
4 EL Walnusskerne	2 EL Butter
Salz	Pfeffer
3 EL trockener Weißwein	100 ml Gemüsebrühe
150 g Sahne	250 g Linguine (ersatzweise Spaghetti)
2 Spritzer Zitronensaft	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 1160 kcal, 67 g F, 32 g EW, 99 g KH

Zubereitung

1. Gorgonzola in Würfel schneiden. Schalotte schälen und fein würfeln. Knollensellerie schälen, waschen und in 5 mm große Würfel schneiden. Staudensellerie waschen, putzen, dabei etwas Grün beiseitelegen, die Stange längs halbieren und in 5 mm dicke Stücke schneiden.
2. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften und leicht bräunen, dann herausnehmen, abkühlen lassen und grob hacken. Butter in der Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen, darin die Schalotte goldgelb dünsten. Selleriewürfel und -stücke zugeben, salzen, pfeffern und unter Rühren 3 Min. mitdünsten, dann mit Wein ablöschen und diesen vollständig verkochen lassen. Brühe und Sahne zugießen und das Gemüse zugedeckt bei kleiner Hitze 6-8 Min. garen. Gleichzeitig die Nudeln in Salzwasser nach Packungsanweisung al dente garen.
3. Gorgonzola unter die Sauce rühren und alles bei mittlerer Hitze offen 2-3 Min. leicht einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und 1-2 Spritzern Zitronensaft abschmecken. Inzwischen Selleriegrün fein zerschneiden, Nudeln abgießen und abtropfen lassen. Nudeln mit einem Großteil Selleriegrün und Walnüssen unter die Sauce rühren und kurz ziehen lassen. Auf Teller verteilen und mit übrigen Nüssen und Selleriegrün bestreut servieren.